

Si[®] 全口センサー搭載 センサーコンロ ガステーブル

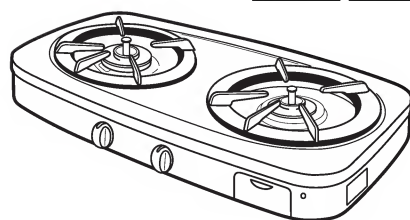
PA-TL2A-F (機器コード 11-051-01-00268)

取扱説明書

このたびはガステーブルをお求めいただき
まして、ありがとうございます。

 TOKYO GAS

家庭用 保証書付



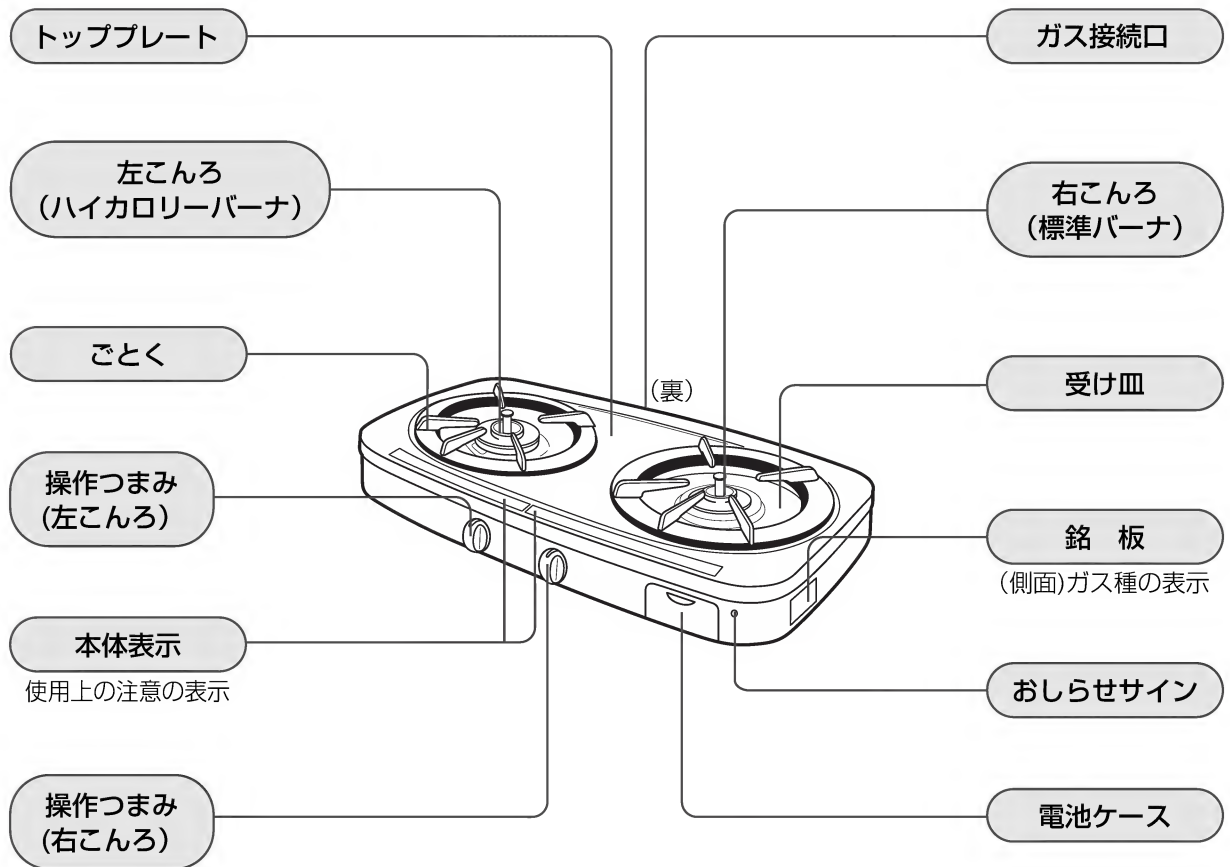
- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してください。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せる場所に大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

取扱説明書を紛失された場合は裏表紙に記載のお近くの東京ガスまでお問い合わせください。

もくじ

各部のなまえ	1
必ずお守りください	2
設置について	11
使いかた	15
安全装置について	17
乾電池の交換について	17
点検とお手入れ	18
故障かな？と思ったら	20
保管とアフターサービス	21
仕 様	21
保証書	22

各部のなまえ



特長1 調理油過熱防止機能

調理油の過熱を防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

特長2 焦げつき消火機能

煮物などの調理時になべ底が焦げつきはじめると自動消火します。
(なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

特長3 消し忘れ消火機能




万一の消し忘れのために、点火後、約120分経過すると自動消火します。高温での調理が続いた場合には、約30分で自動消火します。

特長4 フッ素コートトッププレート

煮こぼれもサッとひと拭きでお手入れできます。

必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。



一般的な禁止



火氣禁止



分解禁止



一般的な注意



発火注意



必ず行う



換氣必要

⚠ 危險

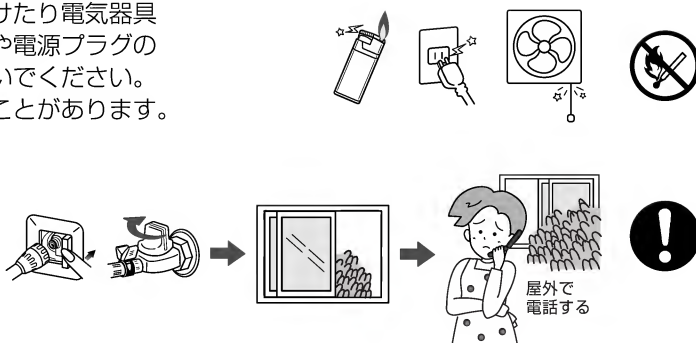
■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。

(つまみのないガス栓の場合はガス
栓から接続具をはずす)

- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
③お近くの東京ガスまで連絡する。



警告

■機器の銘板に表示してあるガス種
(ガスグループ) 以外のガスでは使用しない

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

*おわかりにならない場合または合っていない場合はお
買い上げの販売店かお近くの東京ガスまでご連絡くだ
さい。



器具名：○○○○

型式名

ガスの種類(ガスグループ) ガス消費量
製造年・月ー製造番号 製造事業者名

必ずお守りください

⚠ 警告

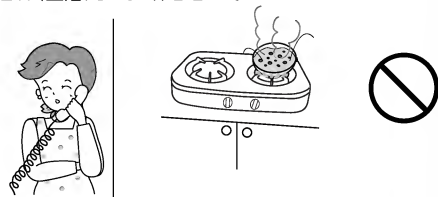
■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

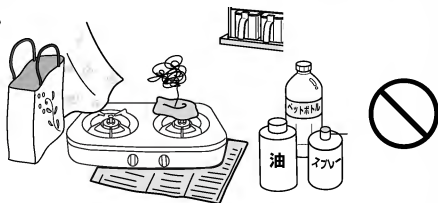
料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。



■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

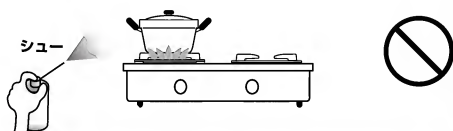
ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

- 機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。



■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する。また、使用後は機器のガス栓を閉じる



■異常時・緊急時の処置

- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
(つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす。)
- ②「故障かな?と思ったら」に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かお近くの東京ガスまで連絡する。



■使用中、使用直後の持ち運び禁止

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。また、コンロ上の調理物などが倒れてやけどをするおそれがあります。



■市販の補助具を使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製する受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごときの変色、変形の原因にもなります。



⚠ 警告

■ 当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■ コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



■ トッププレートに衝撃を加えない トッププレートの上に乗らない

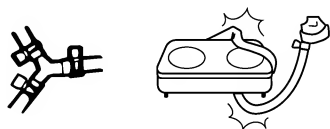
トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、すぐに修理を依頼してください。



■ ガス接続

- ① 継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
- ② 機器の上や下を通さない
- ③ 高温部に触れない。
また、他の熱源などの高温部に触れない
- ④ 折れ、ねじれ、引っ張りなどのない
ようにする

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



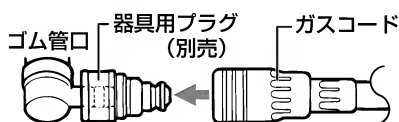
■ 接続口に汚れやごみがないようにする

ガス漏れの原因になります。



■ ガスコードを使用する場合は、器具用プラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

「設置について」の「ガスコンセント接続の場合」を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



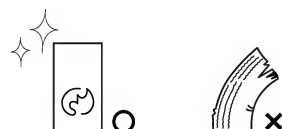
■ ガス用ゴム管（ガスソフトコード）を使用する場合は、検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止める

ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。



■ ゴム管はときどき点検して取り替える

古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。



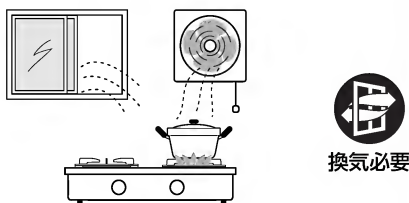
必ずお守りください

⚠ 注意

■ガス事故防止（換気に注意）

閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

* 自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。

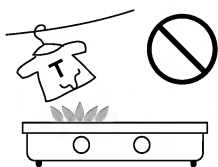


■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

■衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しない

衣類（ふきんなど）が落下して火災の原因になります。



■使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。

* 特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



■幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。



■コンロ使用中はコンロの奥へ手をのばしたり、身体の一部や衣服がバーナに触れないように注意する

温度センサーが作動し、自動的に炎の大きさが弱火⇄強火と変化する場合がありますため、やけどをするおそれがあります。



■点火操作時や使用中はバーナ付近に触れたり、顔を近づけたりしない

衣服に炎が移ったり、熱や炎でやけどをするおそれがあります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。



■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

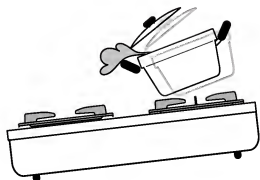
機器焼損や作動不良の原因になります。



⚠ 注意

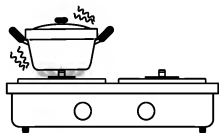
■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

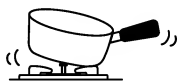


■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。



■片手なべ・底が凹んだなべ・丸いなべ・底がすべりやすいなべ・径の小さいなべなどは不安定な状態で使用しない



■中華なべなどの底の丸いなべは、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、なべが傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。



■片手なべやフライパンなど、重心が片寄ったなべは不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。



■みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。



【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。

この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

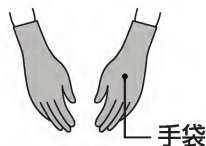
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください

⚠ 注意

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして 行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



■バーナキャップを水洗いしたときは水 気を十分ふき取る

水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



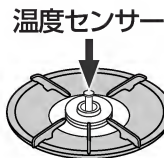
おねがい

- この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。
- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。
- 初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。
- トッププレートの手前を強い力で押さえないでください。トッププレートが浮き上がることがあります。
- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
- トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

必ずお守りください

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。



⚠ 警告

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中の物が焦げたり、燃えたりして火災の原因になります。
とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。



■温度センサーの上面となべ底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

温度センサーがなべ底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



温度センサー
に密着させる



温度センサー

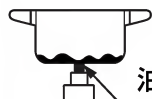


隙間



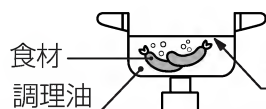
■なべ底やフライパンの底などについて異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

なべ底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーがなべ底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



■揚げ物の調理は食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200ml以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが働かず、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げ物の調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



食材全体が十分につかるまで



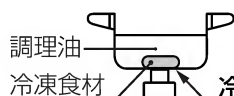
200ml以上の
油を入れる

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

⚠ 警告

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



冷凍食材をなべの底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない



■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。



■揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。



■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

調理油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



⚠ 注意

■温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると温度センサーが作動しない場合があります。



■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

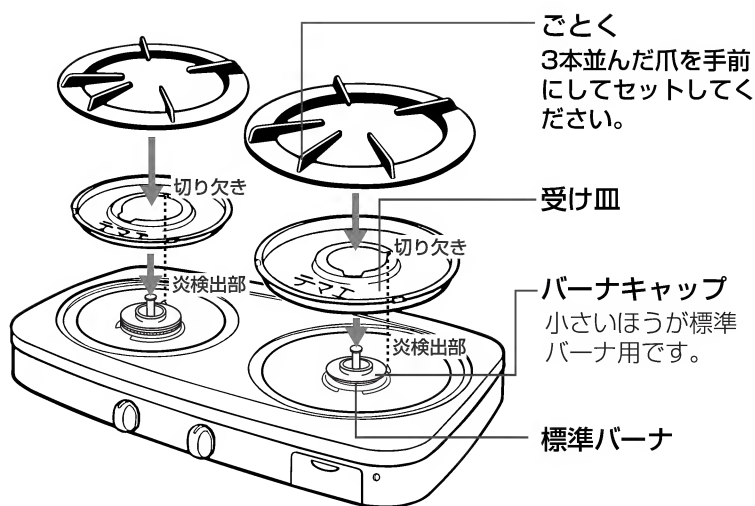
汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの東京ガスまでご連絡ください。



設置について

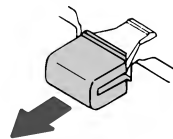
■部品のセット

- 箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
- ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かお近くの東京ガスまで連絡する。
(「必ずお守りください」参照)



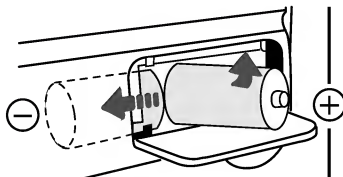
乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

- ①電池ケースのツメをつまみながら矢印方向にまっすぐ引いてフタを開ける



- ②乾電池の⊕を右にして入れ、先に入れた乾電池を左へ押しながら2個目を入れる

- ③電池ケースのフタを閉める



⚠ 注意

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



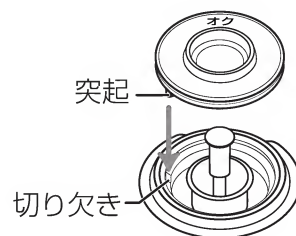
おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。また、新しい乾電池と古い乾電池、または違う種類の乾電池を混ぜて使わないでください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。
マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。
ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。

バーナキャップのセット

バーナキャップ上面の「オク」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする

- バーナキャップは大（ハイカロリーバーナ）、小（標準バーナ）があります。



⚠ 注意

■浮き・傾きのないように正しくセットする

不完全燃焼や火災の原因になります。



受け皿のセット

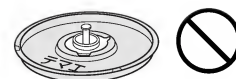
「左」マークのあるほうを左こんろ（ハイカロリーバーナ）側に、「右」マークのあるほうを右こんろ（標準バーナ）側にセットする

- 「デマエ」マークを手前にし、切り欠きを炎検出部に合わせてセットしてください。

⚠ 注意

■左右前後を間違えないように正しくセットする

*特に左こんろ（ハイカロリーバーナ）側に「右」マークの受け皿をセットしないでください。不完全燃焼や火災、故障の原因になります。



設置について

■設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。
* 防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠ 警告

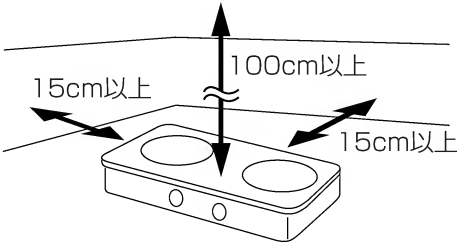
下記の条件を満たしている場所をお選びください。
* 設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない
- 換気が良い
- 上に照明器具などの樹脂製品がない
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない
- 上に湯沸器がない
- 周囲に可燃物がない



周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

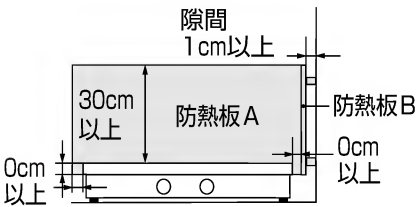
- トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- 上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける



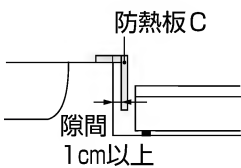
■防熱板について

別売の防熱板または金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

●側面・背面

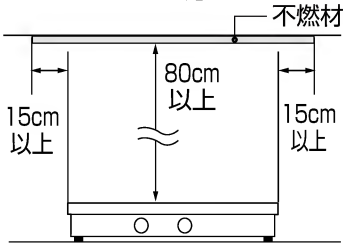


●流し台などの側面



トッププレート面が低いとき

●上方



別売防熱板の種類			
品名	高さ(mm)	幅(mm)	厚さ(mm)
防熱板A	340	600	24
防熱板B	340	500	24
防熱板C	135	480	15

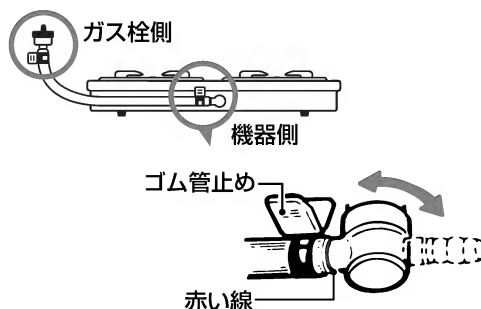
ご購入に際してはお近くの東京ガスまでお問い合わせください。

ゴム管接続の場合

用意するもの：φ9.5mmガス用ゴム管(新品)1本、ゴム管止め2個

* ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用してください。

- ① ゴム管を機器に触れないように適切な長さに切る
- ② 両方のゴム管口の赤い線までゴム管を差し込みゴム管止めで止める
- ③ ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める



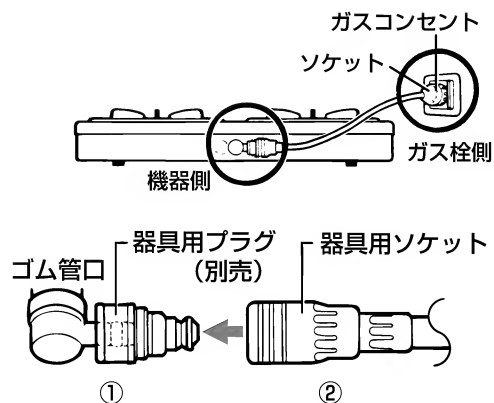
ガスコンセント接続の場合（ガスコードは13A専用です。）

ガスコンセントとは、つまみのないガス栓のことで、ソケットを差し込むと自動的にガス栓が開き、抜くと閉まります。

機器側の接続

- ① まず、別売の器具用プラグをゴム管口に差し込む
- ② 器具用ソケットを器具用プラグに“カチッ”と音がするまで差し込む

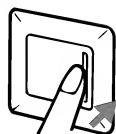
詳しくは、別売の器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。



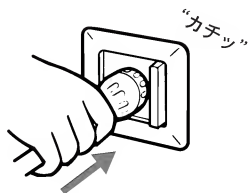
ガス栓側の接続

…図はガス栓側の接続例です。

●取り付けかた

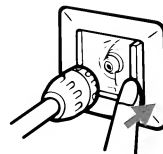


- ① フタの右端を押し、フタを開ける



- ② ガス栓用ソケットをガスコンセントに“カチッ”と音がするまで差し込む

●取りはずしかた



フタを押すとソケットがはずれます。

使いかた

コンロを使う前に

おねがい

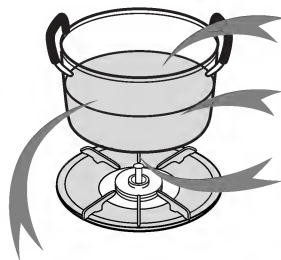
- なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- 焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火でようすを見ながら調理してください。

《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱

- 揚げもの調理は標準バーナの使用をおすすめします。

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げものの調理時にお守りいただければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

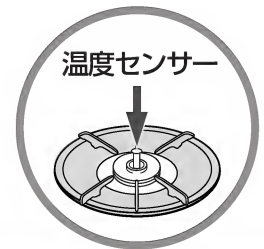


揚げものの調理時は、200ml以上の油を入れる

なべの重さは、食材を含んで300g以上とする



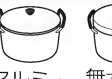









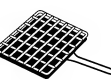
なべ底の中心を、温度センサーの頭部に密着させる

※なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。



調理に適したなべを選ぶ（下表）

○：適する ×：適さない

なべなどの種類	油調理		その他の調理 (煮物など)	備 考
	揚げもの	炒めもの		
 ホーローなべ  ステンレスなべ (多層を含む)  アルミ・鉄なべ  無水なべ	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む)  フライパン  平底中華なべ	○	○	○	炒めものの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
 天ぷらなべ	○			揚げものの調理以外の調理には適していません。
 耐熱ガラスなべ  土なべ  圧力なべ	×	○ (ただし、消火する場合があります)	○ (ただし、消火する場合があります)	揚げものの調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
 打ち出しなべ  丸底中華なべ	×	○	○	揚げものの調理には適していません。揚げものの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
 焼 網			×	消火したり、トッププレートの変色等の原因になります。

使用中、自動的に弱火になったときは ⇒ 【異常過熱防止機能が働いています】

炒めもの調理・焼きものの調理など比較的温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇄強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

●から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中でも火力をいったん弱くし、異常高温に達しないよう火力を自動制御します。

●なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。

*故障ではありません。

*炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナ付近には顔や手を近づけないようにしてください。

*自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

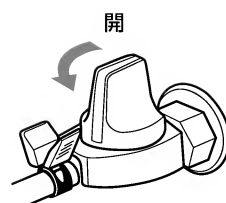
*再使用する場合は、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

【ワンポイント】炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、自動的に弱火になったときに具材の入れ頃です。

コンロの使いかた

1 準備

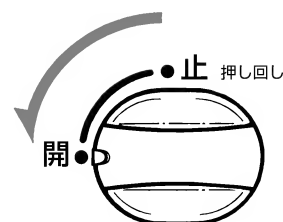
操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする



2 点火

①操作つまみをいっばいに押しながら「開」の位置まで回す

②手を離しても点火していることを確認する



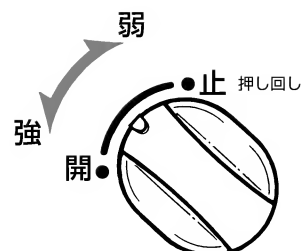
3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり回す

●弱火でお使いのときは、立消えにご注意ください。

●使用中もときどき燃焼を確かめてください。

※使用中、センサー温度が高くなると、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。



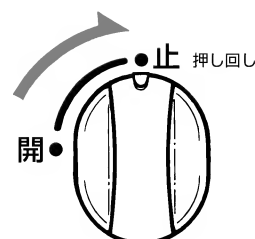
4 消火

①操作つまみを「止」の位置まで戻す

●消火を確かめてください。


②ガス栓を閉める


*燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



安全装置について

おしらせサイン

●  ... 2 回点滅(15分間)

●  ... 1 回点滅(15分間)

■ 次の安全装置が付いています。

安全装置	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
立消え 安全装置	風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのをまってください。
調理油 過熱防止機能 ----- おしらせサイン 2回点滅	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	操作つまみを消火状態にしてください。再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
焦げつき 消火機能 ----- おしらせサイン 2回点滅	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動消火します。	操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
消し忘れ 消火機能 ----- おしらせサイン 1回点滅	万一の消し忘れのために、点火後、約120分経過すると自動消火します。 また高温状態で温度変化のないとき（使用中、強火⇄弱火を繰り返しているとき）は約30分経過すると自動消火します。	操作つまみを消火状態にします。

乾電池の交換について

使用時におしらせサインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しい乾電池（アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個）と交換してください。（「設置について 乾電池のセット」参照）
交換せずにそのままにしておくと使えなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作つまみを回したとき点火しても、手を離すと消火ようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 乾電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

点検とお手入れ

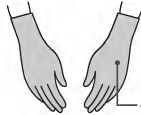
⚠ 注意

■機器を水につけたり、水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の恐れがあります。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

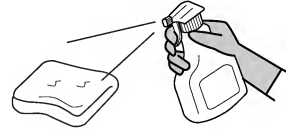


手袋



■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤をかけず、スポンジや布に含ませてから使用する

機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。



おねがい

- 点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。（機器が冷えるまで時間がかかります。）
- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 「故障かな？と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かお近くの東京ガスにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有償）

点検のポイント

*点検は常時行ってください。

点検項目	点検方法
機器のまわりに可燃物等はありませんか？	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか？	バーナキャップ、受け皿、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。
ゴム管は正しく接続されていますか？ 古くなっていませんか？	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。古くなるとひび割れたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。
汚れていませんか？	煮こぼれなどで機器が汚れているときはお手入れしてください。温度センサーを押してみてもスムーズに上下に動くか確認してください。汚れが詰まっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。
乾電池は消耗していませんか？	点火操作してください。 おしらせサインが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。

お手入れのしかた

※お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

- 機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。次ページのお手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」参照）

おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- 汚れはそのつどお手入れしてください。そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなり早くいただきます。

点検とお手入れ

■ごとく、受け皿

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

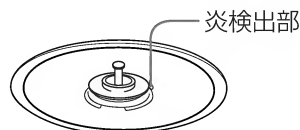
■炎検出部、電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

* 汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。



■バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金等先の細いものなどで掃除する

* 目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

黒バーナキャップについて

表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。



■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

● 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

フッ素コートについて

- お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属たわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
- スポンジでもとれないしつこい汚れは乾いた布や柔らかい紙をお使いください。
- 中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤)は使わないでください。フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 長期間のご使用によりフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

* 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

おねがい

温度センサーにキズをつけないでください。故障の原因になります。



故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店かお近くの東京ガスまでご連絡ください。

現 象	原 因	処置方法	参照 ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	16
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	11・17
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする	11
	ゴム管の折れ曲がり・つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	4・14
	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	4・14
	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	19
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	12
	受け皿のセット不良	正しくセットする	12
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	8・16
	点火操作が不適切	操作つまみをいっぱいに押して操作する	16
	炎検出部が水ぬれしたり汚れている	炎検出部のお手入れをする	19
	アルミはくのはりの受け皿を使っている	アルミはくのはりの受け皿を使わない	3
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	9・15
	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	17
おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	11・17
おしらせサインが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する（サインは15分間点滅）	17
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナ炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	19
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	12
	受け皿のセット不良	正しくセットする	12
ガスのいやな臭いがする	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	4・14
	ゴム管のひび割れ・穴あき	新しいゴム管と交換する	4・14
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	12

故障ではない場合	理 由
点火・消火のときに「ポッ」という音がある	点火時・消火時に「ポッ」という音がある場合がありますが、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がある	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という音がある	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
使用中、弱火になる／火力が変化する コンロを使用中、強火⇄弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。
再点火してもすぐ弱火になる	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたためで、異常ではありません。しばらく待ってから再点火してください。

保管とアフターサービス

保管(長期間使わないとき)

- ①ガス栓を閉め、ゴム管をはずす
- ②ごみ・ほこりが入らないようにビニールやテープ等でゴム管口をふさぐ
- ③汚れを取り除く（「点検とお手入れ」参照）
- ④乾電池を取りはずす
- ⑤箱またはビニール袋等に入れて、湿気やほこりの少ないところに保管する

アフターサービスについて

■サービスを依頼されるとき

前ページの「故障かな?と思ったら」をご確認ください。それでも直らない場合、あるいはご不明の場合にはご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、または最寄りの東京ガスにご連絡ください。

アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

- 1.お名前・住所・電話番号・道順（付近の目印等）

2.品名 PA-TL2A-F/機器コード11-051-01-00268

3.異常内容（できるだけ詳しく）

4.訪問ご希望日

■保証について

次ページが保証書になっています。必ず「販売店名・お買い上げ日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みの後大切に保管してください。保証期間経過後の故障・修理については、修理により製品の機能が維持できる場合には、ご希望により有料で修理いたします。

■補修用性能部品の最低保有期間について

補修用性能部品（機能維持のために必要な部品）の最低保有期間は製造打ち切り後5年となっています。

■転居または機器を移設される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となります。お買い上げの販売店、または転居先のガス会社にご相談ください。この場合、費用は保証期間中でも有料となります。ただし、ガス種によっては調整改造できない場合があります。

■製造年月について

製造年月は本体貼付けの銘板でお確かめ下さい。



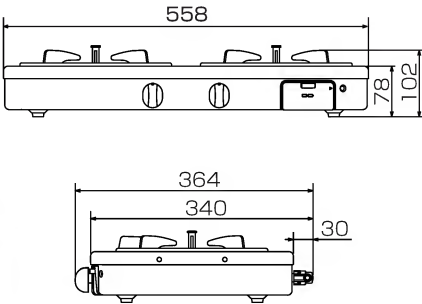
■アフターサービス等についてわからないとき

買い求めの販売店、または最寄りの東京ガス（裏表紙一覧ご参照）にお問い合わせ下さい。

仕 様

品 名		PA-TL2A-F		
器具名		PA-28F-9		
型式名		A2-3-2(3)		
種 類		ガスこんろ		
点火方式		圧電点火装置		
外形寸法		高さ102×幅558×奥行364mm		
質量(本体)		4.8kg		
ガス接続		φ9.5mmガス用ゴム管		
安全装置		立消え安全装置・消し忘れ消火機能・焦げつき消火機能・調理油過熱防止装置（調理油過熱防止機能）		
付属部品		乾電池 単1形 1.5V（2個）・取扱説明書		
使用ガス		ガス消費量 kW		
ガスグループ		ハイカロリーバーナ	標準バーナ	全点火時
都市 ガス用	12A	3.26	2.33	5.40
	13A	3.50	2.50	5.80

寸法図 単位：mm



* 本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

型式名	A2-3-2(3)
-----	-----------

保証書

品名	PA-TL2A-F	ガステーブル
----	-----------	--------

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

- 1.保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証いたします。
電装基板………3年
- 2.万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
- 3.サービス員がお伺いしたときに、保証書をご提示ください。
- 4.保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
 - (1) 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
 - (2) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
 - (3) 器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合は除きます）
 - (4) お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
 - (5) 建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象
 - (6) 強い腐食性の空気環境に起因する不具合
 - (7) 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
 - (8) 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
 - (9) 指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
 - (10) 本保証書を紛失された場合
- 5.無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

お買い上げ日	年	月	日
販売店名			
住所			
電話番号			
	扱	者	印

【保証履行者】 東京ガス株式会社 〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号



【保証責任者】 株式会社パロマ 〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号



お客さまへ

- 1.この保証書をお受取りになる時に販売年月日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。
- 2.本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保存してください。
- 3.無料修理期間経過後の故障修理等につきましてはアフターサービスの項をご覧ください。
- 4.この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

修理記録	年 月 日	修理内容	サービス員 (印)

●日立、甲府、群馬、熊谷、宇都宮の各エリアのお客さま、およびPHS等共通お問い合わせ先をご利用できない場合は、下記へお問い合わせください。

ガスご使用場所	お問い合わせ先
千代田・中央・大田・品川・港区	03(5722)0111
渋谷・目黒・新宿・中野区	03(5722)3111
江東・墨田・台東・文京・荒川区	03(3842)0111
葛飾・足立・江戸川区、草加・八潮・三郷市	03(3603)0361
竜ヶ崎・牛久・つくば・取手市、利根・阿見町	0297(62)8111
千葉・四街道・八街・印西・八千代・佐倉・白井市、印旛・本埜村	043(242)6121
木更津・君津・袖ヶ浦・富津市	0438(23)1245
世田谷区、調布・狛江市	03(3426)1111
杉並区	03(3396)1111
武蔵野・三鷹市	0422(54)0111
東久留米・西東京・清瀬市	042(463)0111
立川・東村山・小平・国立・多摩・稲城・日野・国分寺・小金井・府中・東大和・所沢市	042(524)2111
八王子市	042(645)0511
練馬・豊島・北・板橋区、朝霞・和光・新座市	03(5394)7700

ガスご使用場所	お問い合わせ先
さいたま・川口・戸田・鳩ヶ谷・蕨・上尾・蓮田・久喜市、伊奈・菖蒲・白岡町	048(651)1131
横浜市	045(948)1100
川崎市	044(245)2211
逗子・鎌倉・藤沢市、葉山町	0466(26)0111
横須賀・三浦市	046(823)1570
町田・大和・相模原・座間・海老名・綾瀬市、城山町	042(742)6721
茅ヶ崎・平塚・南足柄市、寒川・大磯・中井・開成町	0463(22)2616
日立市	0294(22)4131
甲府・中央市、昭和町	055(253)1341
高崎・前橋・藤岡市、榛名町	027(322)2523
熊谷・行田・鴻巣・深谷市	048(522)5171
宇都宮・真岡市、上三川・芳賀・高根沢町	028(634)1911

●インターネットでのお問い合わせ・カタログのご請求等は、下記までお願いいたします。

「ご家庭のお客さま向けホームページ」 <http://home.tokyo-gas.co.jp>

■ご使用に際しての機器に関するお問い合わせは、上記のお問い合わせ先、または販売店にお願いします。

万一のときでも安心です！

東京ガスグループは万全なメンテナンスサービスをご提供しています

受付対応

◆月～土曜日の修理は9：00～19：00まで電話受付

月～土曜日は朝の9時から夜の7時まで、ガス機器の修理のお申し込みを承ります。

◆日曜・祝日の修理は9：00～17：00まで電話受付

日曜・祝日は朝の9時から夕方5時まで、ガス機器の修理のお申し込みを承ります。

出張対応

◆月～土曜日の17：00までの受付は、当日中にご訪問

◆月～土曜日の17：00以降の受付は、翌日にご訪問

翌々日以降のご希望日にご訪問することも可能です。なお、緊急の場合は、ご相談ください。

◆日曜・祝日の15：00までの受付は、当日中にご訪問

◆日曜・祝日の15：00以降の受付は、翌日にご訪問

万一、ガス機器に故障が生じた場合等、修理に関すること何でも、下記の東京ガスグループの修理及び販売担当店へご用命ください。

販売店名

製造者 パロマ工業株式会社

〒467-8585

名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

■所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います（平成22年9月現在）